第一图书网, tushu007.com

<<零基础面包制作教科书>>

图书基本信息

书名：<<零基础面包制作教科书>>

13位ISBN编号：9787538181265

10位ISBN编号：7538181261

出版时间：2013-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）栗山有纪

译者：王昕昕

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

北京书中缘金牌产品优佳生活书系：《零基础面包制作教科书》专为烘焙爱好者编写的面包制作教科书！
精选最受日本主妇欢迎的基础面包和花式面包。
由日本知名面包师栗山有纪讲授制作步骤。
即使您此前从未接触过面包制作，只需学会7款基础面包的制作方法，稍加变化，便能做出70款花式面包。
吐司、羊角面包、黄油卷、法棍、乡村面包、菠萝包、奶油面包……所有最受欢迎的面包一次收入，让您早日成为面包达人！

栗山有纪的《零基础面包制作教科书》献给所有爱面包的人士！

喜欢吃面包，又担心市售的面包添加剂过多、原料不可靠？
不如从现在开始，自己动手做面包吧。

只需学会7种基础面包，即可变化出70种花式面包！

包含主食面包、花式面包、面包甜点、天然酵母面包和米粉面包、快餐面包、面包机面包6大种类70种款式。

精美照片图解制作全过程。

法棍、吐司、羊角包、肉桂卷、英式松饼、培根面包……丰富早餐餐桌，让你在面包香气中开始美好的一天！

作者简介

<<零基础面包制作教科书>>

书籍目录

本书使用方法
制作基础面包的材料与工具
制作花式面包的材料与工具
第1章
7种基础面包
主食面包
山形吐司
羊角面包
黄油卷
法式小面包
长棍面包
法式乡村面包
欧蕾面包
第2章
基础面包大改造
花式面包
腊肠面包卷
咖喱面包
玉米蛋黄酱面包
土豆面包
菠菜面包
火腿芝士面包
百吉面包圈
蓝莓奶油芝士面包圈
洋葱黑胡椒面包圈
佛卡夏面包
披萨
发面饼
咖喱肉末鹰嘴豆
肉包
阿尔萨斯烧饼
英式松饼
培根面包
全麦黑橄榄面包
第3章
基础面包大改造
面包甜点
菠萝包
奶油面包
肉桂卷
巧克力吐司
栗子面包
巧克力面包卷
黄油酥饼
夹馅面包

草莓夹馅小面包
蓝纹干酪梅干法棍面包
面包干
无花果核桃面包
甜甜圈
萨伐林蛋糕
咕咕霍夫
史多伦面包
焦糖面包卷
第4章
挑战新品种面包
天然酵母面包和米粉面包
自己动手，制作天然酵母
Levain面包
法式红莓巧克力小面包
米粉吐司
黑芝麻面包
蜜豆面包
第5章
超简便的未发酵面包
快餐面包
香草面包
牛奶咖啡面包
抹茶红豆面包
原味松饼
奶酪松饼
蓝莓松饼
乡村风味巧克力松饼
香蕉奶糖松饼
苏打面包
小圆饼干
烤饼
咸味面包
意大利面包棒
第6章
按钮一按，轻松搞定
居家自制面包
番茄紫苏面包
甜橙面包
奶茶面包
奶油面包
香蕉巧克力面包
蜂蜜吐司
鲜奶油吐司
豆粉面包
糙米面包
黑麦核桃面包

葡萄干吐司

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com